

NEWS

2020年2月19日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

くつろぎのホテルラウンジで楽しむ 「イブニングハイティー」と「シーズナルカクテル」2種を発売 2020年4月1日(水)~2020年6月30日(火)



イブニングハイティーイメージ(2名様分)

ラウンジエリアイメージ

コートヤード・バイ・マリオット白馬(所在地:長野県北安曇郡白馬村、総支配人:阿良山伸昭)で は、2020年4月1日(水)〜2020年6月30日(火)までの期間、ホテルラウンジで楽しむ「イブ ニングハイティー」と「シーズナルカクテル」2種を発売いたします。

ホテルエントランス横に広がるラウンジは、暖炉やソファーが配されたモダンコテージのよう な寛ぎの空間。ホテルでは、グリーンシーズンの白馬を訪れる皆様のために、レストランとは ひと味ちがう居心地の良いラウンジのお席でお楽しみいただけるメニューを提供いたします。 「イブニングハイティー」は、温かみのある木製のボックスに並ぶ信州の美味がちりばめられ たお食事と、スパークリングワインや、カクテルのフリーフロードリンクがセットに。信州牛 を使用したスライダーバーガーやサンドウィッチなど、軽食も充実しており、語らいのひとと きはもちろん、ディナーとしてもご利用いただけます。また、「シーズナルカクテル」では、 芽吹きの季節を感じさせる桜やローズマリーなど、ボタニカルなフレーバーをお楽しみいただ けるホテルオリジナルの2種類をおとどけいたします。

雪の残るグリーンシーズンの始まりから初夏まで、さまざまな表情をみせる白馬の山々を楽しんだ後は、寛ぎのラウンジで味わうお食事やお飲み物とともに、ゆったりと流れるHakuba ^{タイム} Time(=白馬時間)をご体感ください。

イブニングハイティー概要

シェフこだわりのお食事を一口サイズでお楽し みいただけるイブニングハイティー。信州味噌 を使用したバーニャカウダをはじめ、100%信州 牛を使用したパティのスライダーバーガーや、 信州の漬物とクリームチーズが絶妙なハーモニ ーを奏でる信州漬物サンドなど、滋味深い信州 食材をご堪能いただけます。スパークリングワ インや、カクテルなどお好きなお飲み物ととも に心ゆくまでお楽しみください。



イブニングハイティーイメージ(2名様分)

場所:ホテルラウンジ

- 期間:2020年4月1日(水)~2020年6月30日(火)
- 時間:17:30~20:00

※ご利用の場合は、当日の16:00 までに要予約。

料金:お1人様 4,500円(フリーフロー90分制) ※消費税・サービス料別

【お料理】

- ・本日のカナッペ3種
 サクラ肉生ハム 馬舌スモーク スモークサーモン
- ・本日のオードブル3種
 信州産野菜のバーニャカウダ
 野沢菜ベーコンキッシュ
 信州サーモンのフィッシュ&チップス
- ・本日のサンドウィッチ
 信州漬物サンド 信州牛スライダーバーガー
 ・自家製ピクルス&オリーブマリネ

*メニューは変更になる場合がございます。

【フリーフローお飲み物(90分制)】

スパークリングワインをはじめ、カクテル、ソフトドリンクを含む約 20 種類をフリーフロー でお楽しみいただけます。

シーズナルカクテル概要

北アルプスのグリーンシーズンの訪れを祝うオリ ジナルカクテル2種類をお届けいたします。雪国 の遅咲き桜をイメージした「桜日和」と、初夏に 旬を迎えるブルーベリーのゼリーに、金箔とエデ ィブルフラワーをあしらった宝石のような「Berry Jewel」。白馬の雄大な自然を感じるカクテル で、静かに流れる時間をお楽しみください。



カクテルイメージ

場所:ホテルラウンジ、レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

期間:「桜日和」 2020年4月1日(水)~2020年5月6日(水) 「Berry Jewel」2020年5月7日(木)~2020年6月30日(火) ※期間によって、提供メニューが異なります。 時間:11:00~22:00(ラストオーダー21:30)

料金:各 1,200 円 ※消費税・サービス料別

(写真右より)

・桜日和

白ワインをベースに、桜のリキュールを加えた香り豊かなカクテル。アクセントに桜の生枝を挿 し、見た目も華やかに仕上げました。

Berry Jewel

旬のブルーベリーを使用したゼリーにシャンパンを合わせました。ローズマリーの香りとエディブ ルフラワーが野山を思わせる一杯です。

≪ご予約・お問い合わせ先≫

コートヤード・バイ・マリオット 白馬TEL: 0261-72-3511 ホテル WEB サイト: https://www.cyhakuba.com

<u>マリオット・インターナショナルについて</u>

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社:米国メリーランド州ベセスダ)は、130 カ国・地 域に 30 のブランド、合わせて 6,700 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテル の運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あるロイヤリ ティプログラム、マリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲ スト(SPG)も運営しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュー スは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバ ランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる 環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報 は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram(@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リ ワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に参加しています。 3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上の ホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピ ーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登 録やプログラム詳細については、members.marriott.comをご覧ください。

> 【報道関係者様からのお問合せ先】 コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当:春田

電話:0261-72-3511 FAX:0261-72-4401 E-mail: press@cyhakuba.com